

Varkenswangetjes met rode wijn En winterpuree.

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 kg varkenswangetjes
- 4 sneden spek
- 150 gr goudajuintjes
- 250 gr champignons
- 3 dl rode wijn
- 200 ml rundsfond
- 1 soeplepel bruine suiker
- Kruidentuiltje
- Aardappelen
- Boter, melk pezo en muskaatnoot.
- Peterselie
- Wortelen en broccoli.

Werkwijze:

Wangetjes kruiden met peper en zout
laten aankleuren in boter
spekreepjes en zilveruitjes toevoegen en laten meebakken tot de uitjes glazig zijn
bruine suiker over vlees strooien en laten smelten in de kooksappen
afblussen met rode wijnen en bouillon
60 tot 90 min laten sudderen tot wangetjes boterzacht zijn
laatste 10 min de in plakjes gesneden champignons toevoegen
saus naar smaak binden

Winterpuree.

Schil de wortelen en snijd ze in stukjes. Kook ze samen met de broccoliroosjes in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn.
Giet het water af van de aardappelen. Stamp de broccoli, de wortel en de aardappelen tot een stevige winterpuree met toevoeging van de boter en melk,afkruiden met pezo en muskaatnoot.